



MENÜWOCHENPLAN

13. JULI – 19. JULI 2026



MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
13.07.2026

Kressecrèmesuppe
Gebratene Pouletroulade mit Curry
Basmatireis & Pak Choi

Russischer Salat mit Ei
Brot
Kompott

Dienstag
14.07.2026

Selleriesuppe
Hausgemachte Hacksteaks mit Barbecuesauce
Ofenkartoffeln & gedämpfte Kräutertomate

Bauernsuppe
Topfenknödel mit
Erdbeeren an Vanillesauce

Mittwoch
15.07.2026

Safransuppe | Salat mit Kernen
Bratwurst mit Zwiebelsauce
Hausgemachte Teigwaren

Bouillon mit Gemüse
Käseplatte mit Gschwellti
Kompott

Donnerstag
16.07.2026

Suppe | Gemischter Blattsalat
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff & Reis

Gerstensalat
Omelette mit
Gemüseragout
Frucht

Freitag
17.07.2026

Gelberbssuppe
Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln
Salzkartoffeln & Romanesco

Bauernsuppe
Pouletsalat mit Mango
garniert
Fladenbrot

Samstag
18.07.2026

Ruccolacrèmesuppe | Tomatensalat
Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce
Teigwaren

Bohnensalat
Röstitaler an
Frischkäsesauce
Birnenkompott

Sonntag
19.07.2026

Kraftbrühe nach Madrider Art
Rindsbraten an Rotweinsauce
Kartoffelgratin & Gemüse
Glace

Café Complet
mit Aufschnitt
Quark

Alternative zum Mittag- & Abendessen

Tortellini mit Kräuterrahmsauce & Salat | Spaghetti Bolognese oder Carbonara | Pouletbrust mit Rosmarin-Nudeln oder Salzkartoffeln | Portion Pommes frites | Omelette mit Schinken oder Käse | Gschwellti mit Käse | Birchermüesli | Café Complet | Fleisch-Käseplättli

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.